

令和6年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校A献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、水		
あぶら	食用なたね油(なたね)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしよでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしよ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしよ、かんしよ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(こしょう、ガーリックパウダー)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(こしょう、ガーリックパウダー)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりふし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		
りんごず	りんご果汁(りんご)、アルコール(さとうきび)	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米こうじ(米、種こうじ)、糖類(とうもろこし)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	濃縮還元ぶどう果汁、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
ぶどうしゅ(赤)	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1(チアミン塩酸塩)		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、とうもろこし、赤ピーマン)、かぼちゃペースト、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉(香辛料、コーンスターチ)、食塩、トマトペースト、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、しょうがペースト(しょうが、食塩、酒精、pH調整剤(クエン酸)、増粘多糖類)、香辛料(オニオン、ガーリック)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、いか、オレンジ、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月2日(月)	バター	生乳、食塩	乳	
9月3日(火)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、酵母エキス(デキストリン)、食塩(海水)、トマトペースト(トマト)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしよ、かんしよ、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(乾燥たまねぎ、黒胡椒)、しょうがペースト(しょうが)、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月4日(水)	オリーブあぶら	食用オリーブ油		
	さば(焼)	さば	さば	さけ
9月5日(木)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	マカロニ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
9月6日(金)	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、食塩、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		乳、小麦、大豆、鶏肉
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工澱粉(トウモロコシ)、凝固剤製剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
9月9日(月)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
9月10日(火)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしよでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、本みりん(もち米、米こうじ)、糖類、醸造用アルコール、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	やきぶた	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ポークエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工澱粉(トウモロコシ)、凝固剤製剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
9月11日(水)	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	やきぶた	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ポークエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、りんご
9月11日(水)	ピーマン	米		
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月11日(水)	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月12日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
9月13日(金)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒粕(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月17日(火)	くるパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	とりつくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモン果汁	レモン果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
9月18日(水)	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月19日(木)	パンコ	小麦粉(小麦)、イースト、食塩(海水)	小麦	乳、大豆
	ちゅうのうソース(袋)	野菜(トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、ジャロット、にんにく)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、でん粉(もち米、とうもろこし)、香辛料		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月20日(金)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、果糖(とうもろこし)、加工でん粉(キャッサバ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(ぶどうフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
9月24日(火)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー(鶏きも)、砂糖(甜菜)、しょうが(生姜)、食塩(海水)、香辛料(ホワイトペッパー、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
9月25日(水)	こおりどうふ	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやく芋精粉(こんにやく芋)、焙煎こんにやく粉(こんにやく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
	たくあんづけ	塩押しだいこん(だいこん)、漬け原材料(糖類)(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜))、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水(水)		
9月26日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	とりつくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
9月27日(金)	だいち(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
9月30日(月)	かたぬきチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○コンタミネーションについて

その食品には特定原材料等を使用していないにもかかわらず、同じ製造ラインで別製品を作る際に特定原材料等を使用しているため、意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料等としてアレルギー表示をしますが、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載をしています。

また、海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

令和06年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・小学校B献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、水		
あぶら	食用なたね油(なたね)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしよ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしよ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(こしょう、ガーリックパウダー)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(こしょう、ガーリックパウダー)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりふし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		
りんごず	りんご果汁(りんご)、アルコール(さとうきび)	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米こうじ(米、種こうじ)、糖類(とうもろこし)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんぴ、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	濃縮還元ぶどう果汁、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
ぶどうしゅ(赤)	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1(チアミン塩酸塩)		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、とうもろこし、赤ピーマン)、かぼちゃペースト、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉(香辛料、コーンスターチ)、食塩、トマトペースト、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、しょうがペースト(しょうが、食塩、酒精、pH調整剤(クエン酸)、増粘多糖類)、香辛料(オニオン、ガーリック)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月2日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	はるまき	豚肉、野菜(にんじん、たまねぎ、キャベツ)、植物油(油脂)、しょうゆ、はるさめ、でん粉、しょうがペースト、小麦粉、ポークブイヨン、ショートニング、ポークエキス、発酵調味料、酵母エキス、砂糖、乾燥しいたけ、たん白加水分解物、香辛料、皮(小麦粉、植物油)、米粉、粉あめ、ショートニング、食塩、ソルビトール(D-ソルビトール)、クエン酸鉄ナトリウム(クエン酸第一鉄ナトリウム)、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル)、増粘剤(キサンタンガム)、水	小麦、大豆、豚肉	
	わふうドレッシング(袋)	砂糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)(さとうきび、甜菜、でん粉(コーンスターチ))、なたね油(なたね)、醸造酢(アルコール、酒かす、米、ぶどう糖(とうもろこし)、水、米、アルコール)、食塩、酒かす、たまねぎ、食塩(海水)、酵母エキス(酵母、食塩(調整用))、でん粉(ワキネーコーンスターチ(とうもろこし))、カツオエキス(鰹粉、食塩、水)、赤ピーマン、香辛料(ホワイトペッパー)、水		卵、乳、小麦、えび、かに、オレンジ、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
9月3日(火)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
9月4日(水)	マカロニ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、食塩、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		乳、小麦、大豆、鶏肉
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
9月5日(木)	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工澱粉(トウモロコシ)、凝固剤製剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
9月6日(金)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、本みりん(もち米、米こうじ、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、ごま、大豆、やまいも
	ポークソーセージ	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック)、酵母エキス、昆布エキス	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	やきふた	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ポークエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、りんご
	ビーフン	米		
9月9日(月)	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
9月10日(火)	バター	生乳、食塩	乳	

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月11日(水)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、酵母エキス(デキストリン)、食塩(海水)、トマトペースト(トマト)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(乾燥たまねぎ、黒胡椒)、しょうがペースト(しょうが)、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	スパゲティ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	オリーブあぶら	食用オリーブ油		
9月12日(木)	だいず(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
9月13日(金)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ポークソーセージ(カット)	豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、食塩(海水)、香辛料(白こしょう、オニオン、コリアンダー、ナツメグ、ジンジャー、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
9月17日(火)	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月18日(水)	くろパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	とりつくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、豚肉、もも、りんご
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
	レモンじる	レモン果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
9月19日(木)	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月20日(金)	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	とりレバー(缶)	鶏レバー(鶏きも)、砂糖(甜菜)、しょうが(生姜)、食塩(海水)、香辛料(ホワイトペッパー、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
9月24日(火)	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、果糖(とうもろこし)、加工でん粉(キャッサバ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギーナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(ぶどうフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご
9月25日(水)	パンコ	小麦粉(小麦)、イースト、食塩(海水)	小麦	乳、大豆
	ちゅうのうソース(袋)	野菜(トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、ジャロット、にんにく)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、でん粉(もち米、とうもろこし)、香辛料		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月26日(木)	こおり豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
	こんにやく	こんにやく芋精粉(こんにやく芋)、焙煎こんにやく粉(こんにやく芋)、海藻粉(ひじき・かじめ)、水酸化カルシウム(石灰)、水		
	たくあんづけ	塩押しだれ(こんにやく)、漬け原材料(糖類)(ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、砂糖(さとうきび、甜菜))、発酵調味料(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ、米、食塩、甜菜)、食塩、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、みかん、食塩)、たん白加水分解物(ばれいしょ)、梅酢(梅、食塩)、仕込水(水)		
9月27日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	とりつくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、豚肉、もも、りんご
9月30日(月)	やきふた	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ボーケエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工澱粉(トウモロコシ)、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カンユーナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○コンタミネーションについて

その食品には特定原材料等を使用していないにもかかわらず、同じ製造ラインで別製品を作る際に特定原材料等を使用しているため、意図せず最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料等としてアレルギー表示をしますが、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載をしています。また、海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

令和06年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・中学校献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
清酒	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、水		
油	食用なたね油(なたね)		
ごま油	食用ごま油	ごま	
でん粉	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(こしょう、ガーリックパウダー)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ポークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(こしょう、ガーリックパウダー)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりふし	さばのふし(さば)	さば	
酢	米、水		
りんご酢	りんご果汁(りんご)、アルコール(さとうきび)	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米こうじ(米、種こうじ)、糖類(とうもろこし)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどう酒(白)	濃縮還元ぶどう果汁、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
ぶどう酒(赤)	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
米(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1(チアミン塩酸塩)		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、とうもろこし、赤ピーマン)、かぼちゃペースト、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉(香辛料、コーンスターチ)、食塩、トマトペースト、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、しょうがペースト(しょうが、食塩、酒精、pH調整剤(クエン酸)、増粘多糖類)、香辛料(オニオン、ガーリック)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月2日(月)	ミニ厚揚げ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーン)、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種)、トレハロース、豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム、硫酸カルシウム)、水	大豆	
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	味付小魚	かたくちいわし、砂糖、麦芽糖		
9月3日(火)	パインパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、パインアップル(パインアップル)、保存料(メタ重亜硫酸ナトリウム)	小麦	りんご
	鶏つくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、豚肉、もも、りんご
9月4日(水)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、酵母エキス(デキストリン)、食塩(海水)、トマトペースト(トマト)、ぶどう糖(とうもろこし)、ばれいしょ、かんしょ、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(乾燥たまねぎ、黒胡椒)、しょうがペースト(しょうが)、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
9月5日(木)	ガーリック	ガーリック、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)(L-グルタミン酸ナトリウム)、増粘剤(ゲアガム)		
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月6日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	ごまドレッシング(袋)	食用植物油(菜種、ごま)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜)、水あめ(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも))、たん白加水分解物(コーングルテン(とうもろこし)、食塩(海水))、醸造酢(さとうきび)、いりごま(ごま)、ねりごま(ごま)、食塩(海水)、酵母エキス(酵母エキス(酵母)、ぶどう糖(とうもろこし)、植物油酵素分解物(パーム))、酵母エキスパウダー(酵母エキス(酵母)、デキストリン(とうもろこし))、乳化剤(グリセリン脂肪酸エステル(パーム、ヤシ)、エタノール(さとうきび、とうもろこし、さつまいも、その他))、増粘剤(キサンタンガム(とうもろこし))、香料(合成香料(合成)、グリセリン脂肪酸エステル(合成))、水	ごま	
9月9日(月)	かまぼこ	魚肉(助宗たら、ソルビトール(冷凍変性防止)、クエン酸ナトリウム(冷凍変性防止)、炭酸ナトリウム(冷凍変性防止)、イトヨリダイ、砂糖(冷凍変性防止)、ソルビトール(冷凍変性防止))、ばれいしょでん粉(じゃがいも)、昆布だし(昆布、食塩)、本みりん(もち米、米こうじ)、糖類、醸造用アルコール)、食塩(海水、にがり)、砂糖(さとうきび、甜菜)、水(水道水)		卵、乳、小麦、えび、か、いか、ごま、大豆、やまいも
	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	ひじき	乾ひじき(ひじき)		えび、か、い
9月10日(火)	米粉	うるち米		
	ぶどうゼリー	ぶどう還元果汁(6倍濃縮ぶどう果汁)、ポリデキストロース(食物繊維)(とうもろこし)、砂糖(甜菜)、果糖(とうもろこし)、加工でん粉(キャッサバ)、ゲル化剤(増粘多糖類)(カラギナン、ローカストビーンガム)、酸味料(クエン酸、クエン酸ナトリウム)、ビタミンC、香料(ぶどうフレーバー)、ピロリン酸鉄、水		もも、りんご

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月11日(水)	油揚げ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン)、水	大豆	
	アーモンド(袋)	アーモンド	アーモンド	乳、小麦、落花生、えび、いか、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、鶏肉
9月12日(木)	バター(個付)	生乳、食塩	乳	大豆
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月13日(金)	鶏レバー(缶)	鶏レバー(鶏きも)、砂糖(甜菜)、しょうが(生姜)、食塩(海水)、香辛料(ホワイトペッパー、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉	
	ふりかけ(うめじそ)	味付しその葉、いりごま、でん粉、乾燥梅肉、かつお削りぶし、しょうゆ、砂糖、梅酢エキスパウダー、のり、塩加工品(調味料(無機塩)含む)、酵母エキス、粉末醸造酢、かつおぶし粉末、みそ、ジンジャー粉末、焼成カルシウム、ベニコウジ色素(着色料)	小麦、ごま、大豆	卵、乳、落花生、牛肉、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉
	うずらたまご(水煮)	うずらたまご、食塩(海水)	卵	小麦、大豆
	凍り豆腐	大豆、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、重曹(炭酸水素ナトリウム)	大豆	
9月17日(火)	アップルパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、アップル(りんご、クエン酸、砂糖、水)	小麦、りんご	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	鶏レバー(缶)	鶏レバー(鶏きも)、砂糖(甜菜)、しょうが(生姜)、食塩(海水)、香辛料(ホワイトペッパー、ローレル)、仕込水(水)	鶏肉	
	焼豚	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ポークエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、りんご
	豆腐	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工澱粉(トウモロコシ)、凝固剤製剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
9月18日(水)	ヨーグルトドリンク(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	さわら(焼)	さわら		卵、乳、小麦、えび、かに、いか、オレンジ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
	ハム	豚肉、小麦でん粉(小麦)、食塩、砂糖、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	小麦、豚肉	卵、乳、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	もち	白玉粉(もち米)、加工でん粉(リン酸架橋でん粉)		
9月19日(木)	パン粉	小麦粉(小麦)、イースト、食塩(海水)	小麦	乳、大豆
	中濃ソース(袋)	野菜(トマト、にんじん、たまねぎ、ねぎ、マッシュルーム、ジャロット、にんにく)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、さつまいも等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、でん粉(もち米、とうもろこし)、香辛料		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
	卵(液卵)	鶏卵	卵	
9月20日(金)	バター	生乳、食塩	乳	
9月24日(火)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	スライスチーズ	ナチュラルチーズ(生乳、食塩)、乳化剤(リン酸塩(ナトリウム)、クエン酸ナトリウム)、重曹、水	乳	
	鶏つくね	鶏肉、玉ねぎ、でん粉(豆でん粉(えんどう豆))、発酵調味料(穀物発酵液、魚しょう、焼酎、食塩)、食塩、砂糖、香辛料(ペパー)	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、豚肉、もも、りんご
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
9月25日(水)	ヨーグルトドリンク(ストロベリー)	脱脂粉乳(生乳)、いちご果汁(いちご)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(いちご)、安定剤(スクシノグリカン)(カロブ豆)、野菜色素(赤だいこん)、ビタミンD(羊毛脂)、水	乳	
	大豆(水煮)	大豆(国産大豆)、水	大豆	
	ちくわ	魚肉すり身(イトヨリ、タチウオ、ママカリ)、でん粉(ばれいしょ、かんしょ、とうもろこし)、ぶどう糖、砂糖、食塩、炭酸カルシウム(品質改良)、塩化カルシウム(製造用剤)、加工でん粉(ばれいしょ)(リン酸架橋でん粉(製造用剤))		卵、えび、かに、大豆
9月26日(木)	いちごジャム	いちご、糖類(砂糖)(さとうきび、甜菜)、糖類(麦芽糖)(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、レモン果汁(レモン)、ゲル化剤(ペクチン、レモン、グレープフルーツ又はライム)		乳、小麦、落花生、オレンジ、大豆、バナナ、りんご
	マカロニ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	とうもろこし(ペースト)	スイートコーン、食塩、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		乳、小麦、大豆、鶏肉
9月27日(金)	とうもろこし(粒・冷)	とうもろこし		大豆
	赤出し味噌	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	フォー	米、でん粉(ばれいしょでん粉)		
9月30日(月)	レモン汁	レモン果汁		卵、乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	かぼちゃコロッケ	じゃがいも、かぼちゃ、パン粉、(白パン粉)(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、食塩)、(微粉)(小麦粉、イースト、食塩、水)、上白糖(さとうきび)、バターミックス(小麦粉、でん粉(コーンスターチ)、増粘剤(グアーガム))、しょうゆ(脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール)、乾燥マッシュポテト(無添加(じゃがいも)、風味調味料(砂糖、精製塩、カツオエキスパウダー、いりこパウダー、でん粉分解質、昆布エキスパウダー)、酒(米、米こうじ)、水	小麦、大豆	卵、乳、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご
まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉	

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1～5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○コンタミネーションについて

その食品には特定原材料等を使用していないにもかかわらず、同じ製造ラインで別製品を作る際に特定原材料等を使用しているため、意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料等としてアレルギー表示をしますが、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載をしています。

また、海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。

令和06年9月学校給食使用加工食品原材料一覧・西宮支援学校献立

【常時使用加工食品】

食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
パン・スライスパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖	小麦	りんご
しょうゆ(濃)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
しょうゆ(淡)	大豆、小麦、塩、仕込水	小麦、大豆	いか、さば
せいしゅ	米、米こうじ(米)、醸造アルコール(さとうきび)、糖類(とうもろこし)、酸味料(無水マレイン酸(コハク酸)、とうもろこし(乳酸))、水		
あぶら	食用なたね油(なたね)		
ごまあぶら	食用ごま油	ごま	
でんぷん	ばれいしょでん粉		
トマトピューレー	トマト		乳、小麦、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、アーモンド
ケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等)、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、たまねぎ、香辛料		乳、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、りんご
ウスターソース	野菜(トマト、たまねぎ、にんじん、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット)、糖類(砂糖(さとうきび、甜菜等)、ぶどう糖果糖液糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ等))、醸造酢(さとうきび、とうもろこし、キャッサバ等)、食塩(海水)、香辛料、たん白加水分解物(とうもろこし)		乳、小麦、牛肉、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、魚介類
チキンブイヨン	鶏骨、濃縮鶏ガラエキス、たまねぎ、にんじん、香辛料(こしょう、ガーリックパウダー)、水	鶏肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、豚肉、もも、りんご
ブークブイヨン	豚骨、濃縮豚ガラエキス、酵母エキス(パン酵母)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、香辛料(こしょう、ガーリックパウダー)、水	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、もも、りんご
けずりぶし	さばのふし(さば)	さば	
す	米、水		
りんごす	りんご果汁(りんご)、アルコール(さとうきび)	りんご	
みそ	大豆、米、食塩	大豆	
みりん	もち米、米こうじ(米、種こうじ)、糖類(とうもろこし)、醸造アルコール(さとうきび)、水		
カレーこ	ターメリック、コリアンダー、クミン、ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、その他香辛料		
チリパウダー	赤唐辛子		
ぶどうしゅ(白)	濃縮還元ぶどう果汁、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
ぶどうしゅ(赤)	濃縮還元ぶどう果汁、輸入ワイン、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)		
こめ(アルファ化米)	うるち米(水稲うるち米)、ビタミンB1(チアミン塩酸塩)		
カレー(レトルト)	野菜(たまねぎ、じゃがいも、にんじん、とうもろこし、赤ピーマン)、かぼちゃペースト、菜種油、還元水あめ、乾燥マッシュポテト、ハチミツ、カレー粉(香辛料、コーンスターチ)、食塩、トマトペースト、砂糖(さとうきび、甜菜)、酵母エキス(酵母エキス、デキストリン)、しょうがペースト(しょうが、食塩、酒精、pH調整剤(クエン酸)、増粘多糖類)、香辛料(オニオン、ガーリック)、増粘剤(加工でん粉)(アセチル化アジピン酸架橋でん粉)、水		卵、乳、小麦、えび、いか、オレンジ、牛肉、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご

【日別使用加工食品】

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月4日(水)	バター	生乳、食塩	乳	
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
9月5日(木)	マカロニ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月6日(金)	マヨネーズ(袋)	食用植物油、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、香辛料抽出物	卵、小麦、大豆	
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工澱粉(トウモロコシ)、凝固剤(酸化マグネシウム)、水	大豆	
9月9日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	とうもろこし(粒)	スイートコーン、食塩、クエン酸、水		
	ミンチボール	<食肉>、豚肉、鶏肉、玉ねぎ、<つなぎ>、でん粉(ばれいしょでん粉)、えんどう豆たん白、砂糖、発酵調味料(発酵調味液(サトウキビ)、pH調整剤)、香辛料(オニオンパウダー、ガーリック、ペパー、ナツメグ)、食塩、酵母エキス(酵母抽出物(トルラ酵母)、食塩、デキストリン(タピオカでん粉))	鶏肉、豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、大豆、もも、りんご
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月10日(火)	マカロニ	デュラム小麦セモリナ(デュラム小麦)	小麦	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月11日(水)	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工澱粉(トウモロコシ)、凝固剤(酸化マグネシウム)、水	大豆	
	あかだしみそ	米味噌(米、大豆、食塩)、豆味噌(大豆、食塩)、酒精(無変性アルコール)	大豆	
	たまご(液卵)	鶏卵	卵	
9月12日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月13日(金)	さば(焼)	さば	さば	さけ
	ひじき	乾ひじき(ひじき)		えび、かに
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工澱粉(トウモロコシ)、凝固剤(酸化マグネシウム)、水	大豆	
9月17日(火)	くらパン	小麦粉、イースト、食塩、ショートニング、砂糖、液糖、黒糖、砂糖(グラニュー糖)、輸入黒砂糖	小麦	りんご
	クリームチーズ	生乳、クリーム(水)、乳たん白(乳酸菌(カルチャー))、食塩、乳清ミネラル、乳化剤(乳化剤製剤)、増粘剤(カラギナン)	乳	
	ペンネ	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	やきぶた	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ボーケエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、りんご
9月18日(水)	ヨーグルトドリンク(プレーン)	脱脂粉乳(生乳)、砂糖(さとうきび)、リン酸カルシウム(合成)、香料(生乳)、安定剤(スクロース、グリコシル(カロブ豆)、ビタミンD(羊毛脂))、水	乳	

使用日	食品名	使用原材料	使用特定原材料	コンタミネーション
9月19日(木)	ハンバーグ	鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白(脱脂大豆)、豚肉、砂糖(さとうきび、甜菜)、水溶性食物繊維(とうもろこし)、酵母エキス(デキストリン)、食塩(海水)、トマトペースト(トマト)、ぶどう糖(とうもろこし、ばれいしょ、かんしょ)、にんにくペースト(にんにく)、香辛料(乾燥たまねぎ、黒胡椒)、しょうがペースト(しょうが)、水、加工デンプン、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄	大豆、鶏肉、豚肉	牛肉、ごま、ゼラチン、りんご
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	バター	生乳、食塩	乳	
	やきふた	豚もも肉、糖類(砂糖、水あめ)、醤油、植物性たん白、食塩、たん白加水分解物、ボーケエキスパウダー、水、その他	小麦、大豆、豚肉	卵、乳、いか、牛肉、ごま、ゼラチン、鶏肉、りんご
	とうふ	豆乳(丸大豆、水)、でん粉(コーンスターチ)(トウモロコシ)、加工澱粉(トウモロコシ)、凝固剤(塩化マグネシウム)、水	大豆	
9月20日(金)	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
	はるさめ	かんしょでん粉、ばれいしょでん粉		
9月24日(火)	マヨネーズ(袋)	食用植物油、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、香辛料抽出物	卵、小麦、大豆	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
9月25日(水)	そうめん(ばち)	小麦粉、食塩、食用植物油(綿実油)	小麦	ごま
	あぶらあげ	大豆、植物油(菜種油)、豆腐用凝固剤(塩化カルシウム)、消泡剤(食用硬化油脂)、炭酸マグネシウム、ライスワックス、レシチン、水	大豆	
9月26日(木)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
	クリームチーズ	生乳、クリーム(水)、乳たん白(乳酸菌(カルチャー))、食塩、乳清ミネラル、乳化剤(乳化剤製剤)、増粘剤(カラギナン)	乳	
	ベーコン	豚ばら肉、食塩(海水)、砂糖(さとうきび、甜菜)、香辛料(白こしょう、オニオン、ガーリック)	豚肉	卵、乳、小麦、牛肉、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、りんご
	マカロニ(シェル)	デュラム小麦のセモリナ(小麦)	小麦	
	トマト(缶)	トマト、トマトピューレー(トマト)、クエン酸		
9月27日(金)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉
9月30日(月)	まぐろ(フレーク)	きはだまぐろ、米油、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、キャベツ、食塩)、食塩、水		乳、小麦、えび、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、豚肉

【学校給食課からのお知らせ】

○学校給食用加工食品については、1年間を5回に分けて購入の検討を行っています。価格だけでなく、使用している原材料や味、見た目などを総合的に判断して購入の決定を行っています。そのために、以下の1~5の期間毎に使用する物資が変更となることがありますので、その内容などは毎月の加工食品原材料一覧表で確認をお願いします。1. 4・5月 2. 6・7月 3. 9・10月 4. 11・12月 5. 1・2・3月各期間中は、同じ加工食品を使用することになります。たとえば、4月に使用のごまドレッシングは、5月にも使用しますが、6・7月では変更となることもあります。

○コンタミネーションについて

その食品には特定原材料等を使用していないにもかかわらず、同じ製造ラインで別製品を作る際に特定原材料等を使用しているため、意図せずして最終加工食品に混入してしまう場合があります。必ず混入するということであれば、特定原材料等としてアレルギー表示をしますが、混入する場合と混入しない場合があるときには、コンタミネーションへの記載をしています。

また、海産物については、業者から申告のあったものをコンタミネーションに表示していますが、その他の海産物についても、えび、かにが混ざる可能性や、魚卵が含まれる可能性があります。